

KONDITOREI - RESTAURANT **R A I N E R**

KIRCHENPLATZ 5, 9500 VILLACH

TEL. 24 3 77

Mo bis Fr 10 - 16 Uhr, Sa 10 - 14 Uhr

20. - 25. Jänner 2020

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

- Kräftige Rindsuppe mit Nudeln, Fleisch und Gemüse (A,C,G,L) kl. 2,90 / 3,90
- Frittatensuppe (A,C,G,L) kl. 2,90 / 3,90
- Tomatencremesuppe (G,L) kl. 2,90 / 3,90
- Knoblauchsuppe mit Weißbrotwürfeln (A,G) kl. 2,90 / 3,90
- Franz. Zwiebelsuppe mit Käsecroutons (A,G,O,L) kl. 2,90 / 3,90

DA HABEN WIR DEN SALAT

Bunte Salatschüssel mit Joghurtdressing (G,H,M) kl. 5,20 / 6,20
Beilagensalat (G,H,M) 3,30

„Salatteller Stiegenbräuer“ - Gemischte Salate der Saison mit (A,G,H,N)
Joghurtdressing, darüber gegrillte Putenbruststreifen, Gebäck kl. 7,80 / 8,80

„Salatteller Kri Kri“ - Bunte Blattsalate mit Cocktaildressing,
darüber gebackene Hühnerstreifen, mit Paprika,
Tomaten und Gurken garniert, dazu Gebäck (A,C,G,N) kl. 7,80 / 8,80

„Waldmeistersalat“ (A,C,N)
Bunte Blattsalate mit Kräuterdressing, darüber
sautierte Champignons und Schinkenstreifen kl. 7,80 / 8,80

„Heringsalat“ reich garniert, mit Gebäck (A,C,D,G,L,M) kl. 9,50 / 10,50

FÜR LIEBHABER DER FLEISCHLOSEN KÜCHE

Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan
dazu eine grüne Blattsalatschüssel (A,C,G) kl. 7,80 / 8,80

Champignons gebacken mit Petersilkartoffeln
und Sauce Tartare (A,C,G) kl. 7,80 / 8,80

Gebratene Polentascheiben auf Letschogemüse (A,G) kl. 7,80 / 8,80

AUS DEM NUDELTOPF

„Spaghetti Bolognese“ mit Parmesan (A,C,G,O) kl. 7,90 / 8,90

„Penne al Funghi“ in Steinpilzsauce (A,C,G,O) kl. 8,80 / 9,80

„Kärntner Käsnudel“ dazu Blattsalate mit Joghurtdressing (A,C,G,N) kl. 8,20 / 9,20

UNSERE FISCHSPEZIALITÄT

Forellenfilet vom Grill mit Kräuterbutter
auf Gemüse mit Petersilkartoffeln (A,D,G) kl. 10,20 / 11,20

UNSERE FEINSCHMECKERTIPPS

Puten-Wienerschnitzel mit Pommes frites (A,C,G,N) kl. 10,20 / 11,20

„Grillteller“ - Gegrillte Medaillons von Pute, Rind und Schwein,
mit Pommes frites, Kräuterbutter und Speckscheibe,
dazu einen bunt gemischten Salat (G,M) kl. 10,90 / 11,90

„Schlemmerteller“ - Gegrilltes Junghühnerbrüstl mit Cocktailsauce,
dazu einen bunt gemischten Salat und Knoblauchbaguette (A,G,M,N) 11,50

„Gordon bleu“ vom Schwein
mit Preiselbeeren und Kräuterreis (A,C,G) kl. 10,50 / 11,50

Faschierte Laibchen mit buntem Gartengemüse
und Petersilkartoffeln kl. 8,50 / 9,50

ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜSSES

Kaiserschmarrn mit Apfelmus (A,C,G,O) als Dessert 6,20 / 8,80

T A G E S A N G E B O T E

Montag: „PAPRIKAHENDL“
(A,C,G) Hendlbrust in Paprikarahmsauce dazu Kräuterspätzle 7,20

Dienstag: „SPAGHETTI MEDITERRANE“
(A,C,G) Spaghetti mit Gemüse in Rucolapesto geschwenkt 7,20

Mittwoch: „SCHWEINSBRATEN“ im Natursaftl,
(A,C,G,M) mit Sauerkraut und Semmelknödel 7,90

Donnerstag: „THUNFISCHLASAGNE“ auf Tomatensauce
(A,C,D,G) 7,20

Freitag: „TILAPIAFILET“ in Kürbispanade
(A,C,D,G) gebacken, dazu Endivien-Kartoffelsalat 8 ,50

Menüangebot: Aufpreis € 1,50

- Suppe mit Tagesangebot
oder
- Tagesangebot mit gemischtem Salat